

Menü



Ementa



Portugiesische Spezialität



Vegetarisch



Scharf



Empfehlung des Chefs

Vorspeisen und Salate | Entradas e Saladas

Kalte Vorspeisen

Bruschetta italiana Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	 8.00
Geräucherter Lachs mit Zwiebeln Rauchlachsteller mit Zwiebeln, Kapern, Blattsalat und Knoblauchbrot	15.00
Mixilhão a moda da Casa Miesmuscheln nach unserem eigenen Rezept zubereitet	 20.00
Gamberoni Aglio è Olio Riesencrevetten, serviert an einer hausgemachten Olivenöl- und Knoblauchsauce	 25.00
Calamares Fritos Knusprig frittierte Calamari-Ringe, serviert mit einer hausgemachten Tartarsauce, perfekt als leichter Einstieg	14.00

Suppen

Bouillon mit Ei Unsere hausgemachte Rindsbouillon mit einem pochierten Ei	 7.00
Tomatensuppe Tomatencremesuppe verfeinert mit Basilikum und einem Hauch Cognac	 8.50

Salate

Grüner Salat Frischer grüner Salat	 7.00
Gemischter Salat Bunter Mix aus verschiedenen Salatbeilagen	 9.00
Tomatensalat mit Zwiebeln Tomatenscheiben mit Zwiebelringen und Basilikum	 10.00
Insalata caprese Klassischer Salat mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	 13.00
Salatteller mit Ei Grosser gemischter Salatteller mit einem gekochten Ei	 17.00



Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

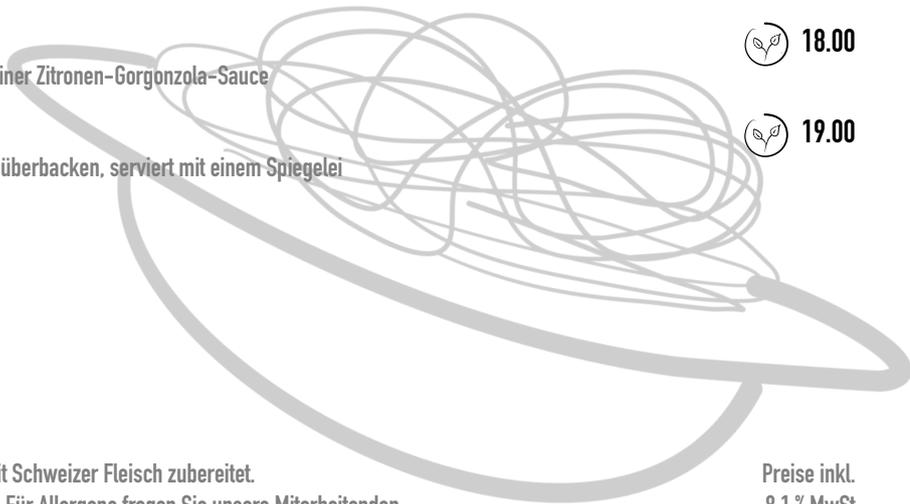
Preise inkl.
8.1 % MwSt

Hauptgerichte | Pratos Principais

Spaghetti Aglio é Olio Teigwaren an einer hausgemachte Knoblauch-, Peperoncini und Olivenölsauce	 	15.00
Spaghetti Vesuvio Pikante Tomatensauce mit Peperoncini und frischem Basilikum	 	16.00
Spaghetti Bolognese Teigwaren an einer hausgemachten Rindshacksauce		18.50
Spaghetti Carbonara Teigwaren mit gebratenen Speckwürfeln, Rahm, Eigelb und Reibkäse		19.00
Spaghetti Pesce Misto Serviert mit Calamari, Riesencrevetten und Tintenfischringen, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		26.00
Tagliatelle Mar e Monte Teigwaren mit Steinpilzen und Crevetten in einer Rahmsauce		21.00
Tagliatelle al Salmone Teigwaren serviert mit saftigen Lachsstücken an einer cremigen Rahmsauce		22.00
Penne Pesto Teigwaren an einer Basilikum-Pesto-Sauce		17.00
Penne don Alfredo Teigwaren an einer hausgemachten Erbsen- und Schinkenrahmsauce		18.50
Gnocchi Gorgonzola e Spinaci Kartoffelgnocchi an einer Gorgonzola-Spinat-Sauce		18.00
Gnocchi ai Funghi è Porcini Kartoffelgnocchi an einer köstlichen Champignons- und Steinpilzsauce		19.00
Hausgemachte Lasagne Unsere Rinds-Lasagne nach eigenem Rezept		18.00
Cannelloni alla Fiorentina Mit Spinat gefüllte Cannelloni an einer Tomaten-Rahmsauce		19.00
Melanzane al Parmigiano Auberginenscheiben gratiniert und serviert an einer Tomatensauce mit Basilikum		19.00
Gemüseteller Frisch zubereitetes Gemüse, auf Wunsch mit einem Spiegelei		17.00
Risotto ai Spinaci Risotto serviert mit Spinat an einer Zitronen-Gorgonzola-Sauce		18.00
Rösti Hausgemachte Rösti, mit Käse überbacken, serviert mit einem Spiegelei		19.00

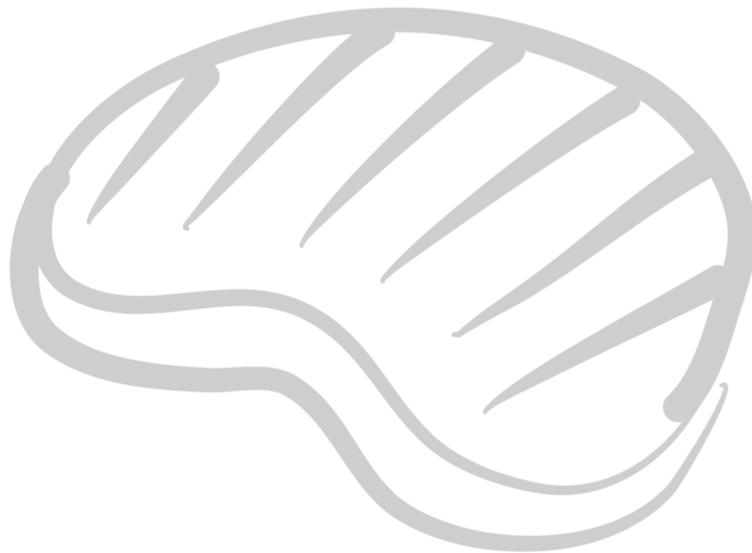
Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt



Fleischgerichte | Pratos de Carne

Bitoque Saftiges Rindssteak mit Pommes frites, Reis und einem Spiegelei	 26.00
Carne de Porco à Alantejana Zartes Schweingeschnetzeltes serviert mit Venusmuscheln in hausgemachter Sauce, begleitet von Kartoffelwürfel	 26.00
Paniertes Schnitzel Knusprig paniertes Schnitzel serviert mit Pommes frites und frischem Gemüse	26.00
Pouletbrust vom Grill Serviert an einer Zitronensauce und Reis	26.00
Cordon-Bleu XXL Gefüllt mit Vacherin-Käse, serviert mit Pommes frites und frischem Gemüse	29.00
Scaloppina di Vitello al Limone Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce mit Reis und Gemüse	32.00
Piccata di Vitello Kalbfleisch Piccata mit Spaghetti an einer frischen Tomatensauce	33.00
Kalbs Saltimbocca alla Milanese Serviert mit Risotto und frischem Gemüse	33.00
Rindsstroganoff Serviert mit Reis	29.00
Rindsfilet vom Grill An Café de Paris Sauce, serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites	39.00
Cabrito a moda do Chef Geiss nach Art des Chefs zubereitet	  31.00



Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

Fischgerichte | Pratos de Peixe

Bacalhau a Braz Stockfisch mit Zwiebeln, Oliven, Eier, Knoblauch und Pommes allumettes	 24.50
Dourada com verdure e Arroz Goldbarsch, serviert mit Gemüse und Reis	  26.00
Polvo a Lagareiro Tintenfisch serviert mit geschlagenen Kartoffeln	 27.00
Bacalhau à moda do Chefe Stockfisch nach Chefs Art – mit Peperonata-Sauce und Pommes frites	  27.50
Lachs vom Grill Serviert mit Reis und Gemüse	29.00
Egli Filet Müllerinnen-Art Serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse	29.00
Arroz de Tamboril e Gambas Seeteufel mit Riesencrevetten und Risotto	 33.00
Gambaroni Terra e Mar Riesencrevetten vom Grill serviert mit einem Rindssteak, als Beilage Pommes frites	 33.50
Gamberoni á grilhia Grillierte Riesencrevetten an einer Zitronensauce mit Reis	 35.00
Cataplana Fischpfanne gemischt mit frischen Tomaten, Salzkartoffeln, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Weisswein (ca. 25 Minuten Wartezeit)	 36.00
Grillada mista de Peixe Gemischter Fischteller serviert mit frischem Gemüse	 36.00
1 kg Gamberoni na grilhia Grillierte Riesencrevetten an einer Zitronensauce mit Reis. Jede zusätzliche Beilage CHF 5.50	 50.00

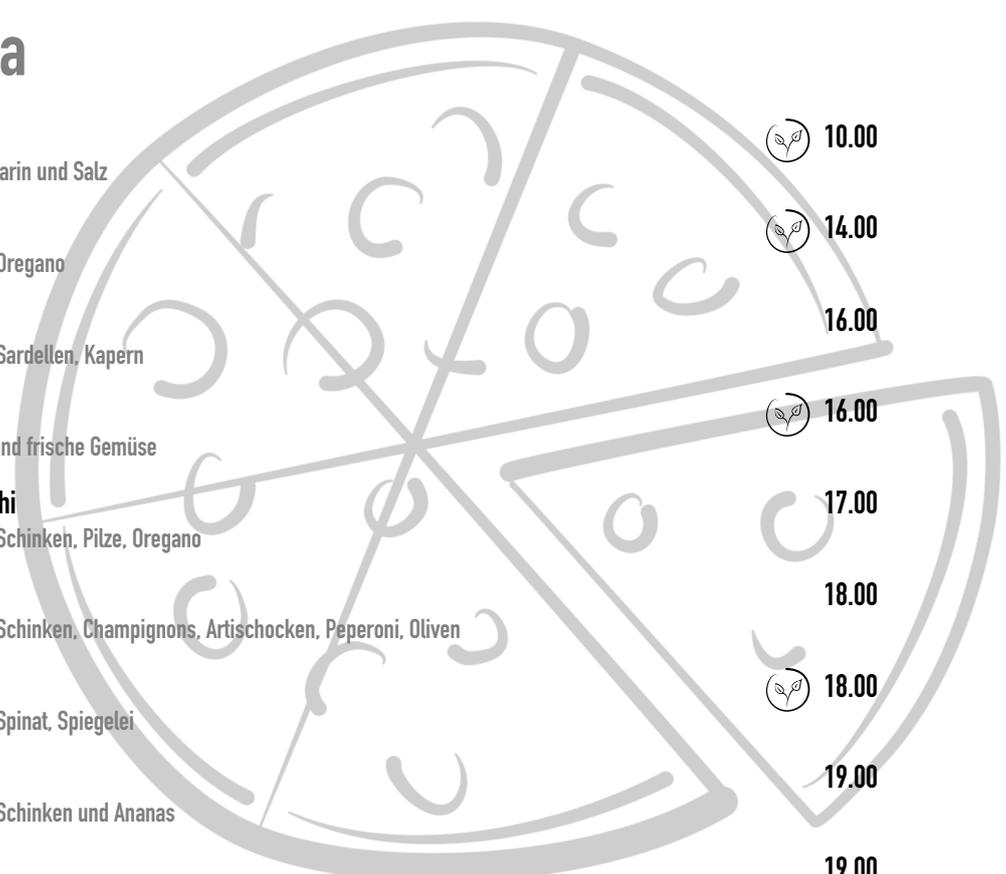
Kinderteller | Pratos para crianças

Pastalina Teigwaren mit einer Sauce Ihrer Wahl	6.00
Pizza Prosciuttolino Der kleine Bruder der Pizza Prosciutto (mit Schinken und Mozzarella)	8.00
Pollito Chicken-Nuggets (5 Stück) mit Pommes frites	10.00

Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

Pizza | Piza



Focaccia Pizzateig mit Olivenöl, Rosmarin und Salz	 10.00
Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	 14.00
Pizza Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern	16.00
Pizza Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella und frische Gemüse	 16.00
Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinkeh, Pilze, Oregano	17.00
Pizza Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven	18.00
Pizza Romantica Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Spiegelei	 18.00
Pizza Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	19.00
Pizza Catania Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Gorgonzola	19.00
Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	19.00
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken und ein Ei	19.50
Pizza Steinpilze Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze	 20.00
Pizza Vesuvio Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami	 20.00
Pizza Etna Tomatensauce, Mozzarella, Speck, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	 21.00
Pizza Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte	22.00
Pizza Parma Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter	 22.00
Pizza Salmone Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln und Kapern	23.00
Jede zusätzliche Beilage	+1.00
Eine Pizza auf zwei Tellern	+2.00

Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

Getränke | Bebidas

Bier, Offenausschank

Rugenbräu Lager / Saison 3.20 | 4.20 | 5.20
2 dl | 3 dl | 5 dl

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem aktuellen Saison Bier.

Bier, Flasche

Super Bock 4.20
Lager, 0.33 l

Rugenbräu Spezial Hell 5.00
Spezialbier, 0.33 l

Rugenbräu Alkoholfrei 5.00
0.33 l

Zwickel Bier 6.00
Naturtrüb, 0.33 l

Münchner Weisse 6.00
Weissbier, 0.5 l

Wein

Hauswein 5.00
Omaggio, 1 dl

Monatswein 6.50
Fragen Sie nach dem aktuell im Offenausschank erhältlichen portugiesischen Wein.

Vully 5.00
Weisswein, 1 dl

Pinot Grigio 6.00
Weisswein, 1 dl

Alvarinho 5.00
Weisswein, 1 dl

Caiado 4.00
Rosé, 1 dl

Portwein 7.00
20 Vol. %, 4 cl

Für eine Auswahl Flaschen-Weine fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Alkoholfreie Getränke, Flasche

Wasser 8.00
Valser mit/ohne Kohlensäure, 0.75 l

Softdrinks 4.50
Coca-Cola | Coca-Cola Zero |
Rivella rot | Rivella blau | Süssmost |
Tonic Water | Bitter Lemon

Alkoholfreie Getränke, Offenausschank

Wasser 2.80 | 3.80 | 4.80
2 dl | 3 dl | 5 dl, mit/ohne Kohlensäure

Softdrinks 2.80 | 3.80 | 4.80
2 dl | 3 dl | 5 dl
Coca-Cola | Citron | Fanta | Eistee | Süssmost

Sirup 2.80 | 3.80 | 4.80
2 dl | 3 dl | 5 dl, für Kinder unter 8 Jahren gratis

Orangensaft 3.90
2 dl

Warme Getränke

Kaffee, Espresso crème 4.20

Café Latte, Schale 4.20

Doppio Espresso 6.20

Cappuccino 4.50

Latte Macchiato 4.50

Café, Espresso Coretto (Grappa) 5.50

Ovomaltine / Chocolat 4.50

Thé crème / citron 4.50
Schwarz | Grün | Pfefferminze | Kamille |
Eisenkraut | Früchte | Hagebutten | Lime

Kaffi fertig / Luz 7.00



Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

